

## 01 葵寿司 AOIZUSHI

見た目も食べても大満足な  
おすすめ海鮮丼

イチオシは「おすすめ海鮮丼」。まぐろ、サーモン、平目にイカ…等々。その日仕入れた旬の魚を豪華にのせた丼です。食べると歯ごたえたっぷりの食感新鮮さの証。シャリも十日町産のコシヒカリを使用しているので美味しさも倍増です。もちろん、テイクアウトもできます。海鮮丼なら何と言っても葵寿司がおすすめです。



おすすめ海鮮丼  
2,000円



Data  
十日町市山本4 ☎025-757-8965  
営 11:30-13:30/17:00-22:00 休 月曜日(祝祭日は除く) P 有

## 03 モダン食堂 KICHI

コシヒカリのピザが美味



目の前にお皿一杯出てきたのは単なるクリスマスケーキと思いきや、ピザの中には地元産コシヒカリ、妻有ポークの角煮、なめ茸等々がトッピング。まずは一口食べれば、お米と具材が絶妙にからみ合い何とも美味。ビールやワインにもよく合い、おつまみというよりも主食感覚で食べられる。一度ご賞味あれの激旨ピザです。

妻有ポークとなめ茸の  
コシヒカリピザ  
1,500円



Data  
十日町市若宮町372 大清ビル1F ☎025-752-6493  
営 18:00-24:00 休 不定休 P 有  
https://r.gnavi.co.jp/g8n56gvz0000/

## 05 越後妻有のごちそう家 ごったく GOTTAKU

幸せになる里山プレートいかがですか？

越後妻有の里山の恵みが、色とりどりにプレートの上に盛り付けられていて、思わず「凄〜い！」と声が出ちゃいます。旨味たっぷりの妻有ポーク、瑞々しい季節野菜、米粉まで魚沼産コシヒカリ。惣菜3品、ご飯にお汁、ドリンク、デザートまで付いていて、心もお腹も大満足！食べたら「幸せ〜♪」ってつぶやくの間違いないです。



越後妻有  
里山プレート  
1,500円

Data  
十日町市山本町6-1-408-1  
☎025-752-5505  
営 10:30-18:30  
休 日曜日・月曜日 P 無  
https://www.gottaku.jp/

## 07 ホテルしみず SIMIZU

朝から旨さぎっしりの朝食に大満足！

運ばれてきた膳を見てビックリ。朝から何と料理の数はざっと10種類。ホテルのご主人に伺ったところ、全て地元産のものにこだわっているとか。例えば松代の納豆やみやうちの寄せ豆腐、地魚の焼き物。ごはんは奥様の実家で作った魚沼産コシヒカリ。早速ご馳走になると、料理に加え山菜に漬物もおいしい。朝から大満足が堪能できる絶品の朝食です。

うまさぎっしり！  
十日町ごっつおの朝食  
2,230円

Data  
十日町市山本町2-223 ☎025-752-2058  
営 6:00-23:30 休 不定休 P 有 www.hotel-simizu.com

## 02 いこて IKOTE

女ゴコロも満足なお食事を召し上がれ

色んな物を少しずつ食べたい！！方へおすすめな「越後妻有たっぷり御膳」。じっくりと低温で仕上げた妻有ポークのローストで、魚沼産コシヒカリと季節のナムルを包み込んだ創作ロール寿司。越後妻有食材をふんだんに使い、食べるだけでなく、目でも楽しめる御膳です。

Data  
十日町市山本町5-39-6  
☎025-755-5595  
営 11:00-22:00(L.o21:00)  
休 月曜日 P 30台(バス駐車可)  
ikote.net



越後妻有  
たっぷり御膳  
1,800円



根津真理さん

## 04 源太寿司 GENTAZUSHI

おすすめのジビエロールに舌つづみ



ジビエロール(鹿)  
1,650円



村山寛和さん

シカ肉の挽肉を甘辛く炒め、寿司屋の玉子焼、新鮮野菜を自家栽培のコシヒカリの酢飯で巻いたという「ジビエロール」。一口食べるとシカ肉の甘じょっぱさとシャキシャキ野菜の食感に玉子焼きの甘さが混じり合い何ともおいしい。特に女性客には人気で、サラダ感覚でお寿司が食べられると好評。一度おためしあれの絶品すしです。

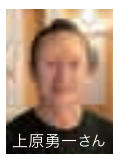
Data  
十日町市下条4-376  
☎025-755-2040  
営 11:30-14:00(L.o13:30)  
17:00-22:00(L.o21:30)  
休 月曜日(土日祝日夜のみ営業)  
P 有 http://genta-sushi.com



## 06 サバス SABBATH

口の中でとろける美味さに  
思わず感激

妻有ポークを焼いて、コトコト煮込んでジックリと締め、注文を受けてから網焼きにするという手の込みようの料理が「柔らか煮込みの妻有ポークの網焼き」です。それはそれは、口に入れた瞬間に「とろけるような美味さ」に思わず微笑んでしまいます。お箸で切れちゃうほど柔らかくて食べたら絶対にハマる一品です。



やわらか煮込みの妻有ポークの網焼き 900円

Data  
十日町市山本町3-369-1 ホテルニュー十日町1F  
☎025-750-1248  
営 17:30-23:00 休 不定休 P 有  
https://www.instagram.com/sabbath\_tokamachi/?r=nametag



## お食事処 太助 TASUKE

密かな人気の「スペシャル丼」が抜群にウマイ！



炙りチャーシューとチキン南蛮のスペシャル丼  
1,320円

Data  
十日町市上山己3125 ☎025-763-2162  
営 11:30-14:00/17:00-22:00 休 水曜日 P 有

太助と言えば、チキン南蛮が美味しいと評判の店ですが、そのチキン南蛮にチャーシューと野菜を加えてどんぶりにした「炙りチャーシューとチキン南蛮のスペシャル丼」が隠れた人気です。トマトやブロッコリーと一緒に食すと最高。意外とあっさりしていていくらでも食べられてしまうから不思議です。一度ご賞味あれの丼を召し上がれ。



渡辺明さん

## 09 食料品と惣菜の店 だいも DAIMO

気軽に食べられるだいものしぐれ惣菜がうまい



川西しぐれ三昧(ざんまい) 594円

Data  
十日町市上野甲854-1 ☎025-768-3630  
営 8:00-20:00 休 第3日曜日 P 有 http://sfc-daimo.com/



渡賀文人さん

手作り惣菜がおいしいと評判のだいもで、新たに始めたのが「川西しぐれ三昧」。妻有ポークの希少部位を甘じょっぱく煮込んだ「しぐれ」を混ぜ込んだ「川西コロケ」と、小学生が考案したという「しぐじゃが」が美味しいと評判です。メインは炊き込みご飯。昼食のおかずにはもちろんのこと、手軽に地元の味を楽しめる惣菜たちです。



## 11 喰いどころ 豊吉 TOYOKICHI

新潟名物のタレカツと角煮が絶品

重箱のフタを開けると、中には新潟名物のタレカツと角煮、その上には煮卵や各種野菜がトッピングされています。お肉も野菜も柔らかく仕上げられており老若男女大満足。出来たてのアツアツを野菜や煮卵とともに食すともう最高です。あっさりとしていて、いくらでも食べられてしまうコスト最高の料理です。



田田陽祐さん



Data  
十日町市関口樋口町107-4  
☎025-757-9629  
営 11:30-13:30(期間限定)  
17:00-22:00(L.o21:30)  
休 月曜日・第一日曜日 P 有  
https://goo.gl/maps/va9xpzdViZyd1yog6



新潟名物タレカツと角煮の  
十日町ランチボックス  
1,300円

## 13 norizo café

口の中でとろける美味しさに大満足

柔らかく煮込んだ妻有ポークと、里山の恵みを受けた地元野菜をふんだんに使用して作ったという「妻有ポークのシチュー丼」を地元産コシヒカリで炊いたごはんと一緒に食べる norizo café



オリジナルのメニュー。口に入れた瞬間「とろける美味さ」が何とも言えません。これを目当てに来店するお客様が多いというもうなずけます。



清水素子さん

妻有ポークのシチュー丼  
1,540円

Data  
十日町市山崎町77-1 ☎025-763-2057  
営 11:30-17:00 休 不定休 P 有  
https://instagram.com/norizo\_cafe?utm\_medium=copy\_link

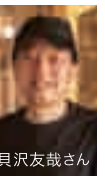


## 10 食楽空間 だぼる DAVOR

当店自慢の角煮の唐揚げ丼に舌つづみ

どんぶりの中には、普通では見ないカラッと揚げた角煮の唐揚げにタレをかけ、さらに5〜6種類の野菜がぎっしりトッピング。ご飯は十日町産のコシヒカリとくれば相性が悪いわけがありません。早速、揚げたての角煮をごはんと共にいただければ、思わず顔もほころんでしまいます。さすが「当店自慢の…」と言うだけの美味しさです。

Data  
十日町市西浦町西192-7 ☎025-750-5525  
営 17:30-23:00(L.o22:30)  
1~3月18:00-23:00  
11:15-14:00(毎月10~12日程度営業)  
休 不定休



貝沢友哉さん

## 12 割烹お食事 なかむら NAKAMURA

外はバリッと…中はジュワッと…に思わず旨い



妻有ポークの角煮の焼き餅  
750円

Data  
十日町市上野甲849-1 ☎025-768-4777  
営 11:30-13:30(要予約)/17:30-23:00(L.o22:30) 休 月曜日 P 有  
https://www.facebook.com/nakamura1101/



中村 修さん

妻有ポークを丁寧に時間かけて煮込んでパイ生地で包み、焼き上げたという「妻有ポークの角煮の焼き餅」。地元野菜と一緒に一口食べると、ジュワッと妻有ポークの旨みが口いっぱいに広がり、思わず「ウマイッ！」。地酒、ビール、ワイン、ノンアルコールと、どんな飲み物にも相性抜群です。



## 14 レストラン ブアソンフォレ BOISSONFORET

おなかいっぱい！でも食べられちゃうトンカツ

この店の自慢は、妻有ポークをさらに柔らかくし処理し、カラッと揚げたアツアツの「妻有ポークカツ」。たっぷりソースをかけ、添えられた野菜とともに食すともう最高です。サクッと柔らかい歯ざわりと意外にあっさりした味は、いくらでも食べられてしまうから不思議。まだ食べたことのない人は、絶対食べてみる価値大アリの一品です。

やわらかポークカツセット 1,500円



小杉幸二さん

Data  
十日町市四日町1318-29  
☎025-757-9357  
営 11:30-14:00  
17:00-22:00  
休 月曜日 P 有



## 16 和々 KAZ-KAZ

おまかせおつまみセット1,650円



Data  
十日町市上新井40-6 ☎025-768-3993  
営 昼(要予約)/17:30-22:00 休 不定休 P 有

その日最高のおつまみ  
をご賞味ください

オリジナルメニューも豊富で、どれを食べても美味しいとファンが多い和々さん。中でも旬の魚の刺身や煮付けは最高！店主のこだわりを感じます。そんな店主さんが鮮魚と野菜などの地元食材をその日最高の「おまかせおつまみセット」として提供。裏路地の住宅街にポツンとある一軒家。探してみよう価値ありのお店です。



数藤和秀さん